

## 阿里山之寶：

# 辛辣衝鼻山葵醬

文圖：夢漾

**吃**沙西米（生魚片）一定要沾瓦沙比Wasabi（山葵醬）才夠味有勁！一般市面上所見到的山葵醬，其實多半為芥末粉，少有貨真價實的山葵醬，外行人一吃，只感到辛辣，分不出真假！

山葵是一種多年生根莖性植物，屬於十字花科，葉呈圓盾型，碧綠蒼翠，開花如蘿蔔花，根莖富有辛辣味，全株皆可食用。

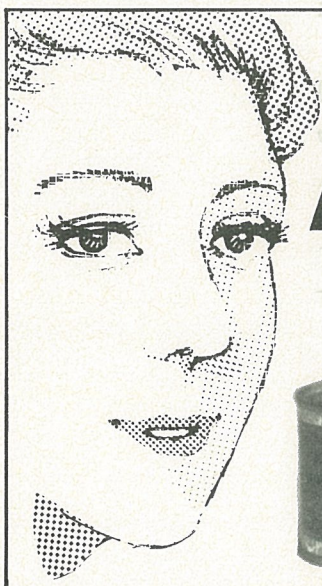
山葵原產於日本，於1596年開始栽培於靜岡縣，逐漸擴大至其他地區，迄今已有400多年。本省於日據時代，日本人栽植在阿里山區，主要供應日本人平常食用。它適於2000公尺的高冷地生長，所以，其他地區，如木瓜山、八仙山、溪頭……等地，亦曾栽培過，光復後，日本人走了，山葵留下來，本省許多人也養成嗜食山葵醬的習性，山葵繼續在阿里山區繁衍，初為20多公頃，都種在林間、溪流旁的空地上，至今面積已增加好多倍，據阿里山鄉農會農

事指導員高瑞芳先生說約有400公頃，從事的農民有500多戶，已成阿里山區主要農作之一。

山葵種植期為11月，都以分株法為主，平均約1年即可收成，收成後大部份外銷日本，很少內銷，除非在阿里山本地能買到。農民所獲利潤相當不錯，高瑞芳說，1公頃約有60~80萬元，在山區屬高經濟作物。實值得推廣，但現在所面臨的問題是土地之取得，種在保留地沒關係，但植於林班地則將衍生出不少問題。如何去解決呢？正待有關單位作適當處理，盡量維護農民權益！

山葵雖是一種辛辣佐料，仍含有許多養份，如蛋白質、脂肪、灰份、纖維等。能開胃、利尿、清血、發汗、防腳氣病等。

山葵吃法，一般是利用山葵根莖磨成糊狀，添加醬油，沾生魚片吃。由於具揮發性，磨好後立即食用，不宜久置，吃多少磨多少，剩餘的根莖用塑膠布包好放入冰箱冷藏，保存原味。



“醬”出名門 傳統好滋味

## 花生大/麵筋Q/筋味十足



統一花生麵筋花生大、麵筋Q筋味十足，越嚼越有勁。佐餐點心，清嚐品味，統一花生麵筋讓您胃口大開。

### 統一 花生麵筋

敬請愛用姊妹品：

統一醬油、天然醬油、油膏、辣椒醬、香辣瓜、蒜香露、花瓜、鹽苦瓜、鹽瓜、脆瓜、麵筋等。



創造健康的尖端食品

### 統一企業

台南縣永康鄉鹽行中正路301號  
電話：(062)532121(30線)



林間山葵園



山葵製品

山葵的莖葉、鬚根用來加工成醃製品，作“山葵醬菜”、山葵漬，風味絕佳，是日本人所嗜食的。

阿里山的山葵，大部以生鮮山葵根莖外銷日本，而本省的工廠亦已將山葵加工成粉狀、或醬、漬等產品，所以嗜食者，只要買回即可食用，和新鮮的山葵口味差不多。台灣山葵品質不遜於日本道地貨色，日本種山葵的農民一直擔心該國山葵市場被台灣搶走。反觀本省的山葵老饕，竟然還一直吃進口芥末粉醬，難得享用道地的阿里山瑰寶——山葵醬，真是可惜！

你如果沒有嘗過山葵醬，有意一試



山葵加工品

的話，首先沾少量入口，暫停舌頭，用力讓口中的辛辣氣味由鼻孔吐出，才不至嗆到，然後慢慢嚼食，感受真辣！■